



## Notre carte traiteur Estivale



### Entrées froides :

- Salade melon et jambon crû 14.-
- La saladine aux filets de perches 14.-
- Tartare de tomates à l'avocat 12.-
- Tartare de saumon au pesto rouge 15.-
- Filet de thon rouge et salade aux saveurs Thaïe 15.-
- Carpaccio de bœuf, rucola et parmesan 16.-
- Roastbeef et salade 17.-
- Salade tomate, pesto et burrata 12.-



### Entrées chaudes :

- Poêlée de gambas à l'ail, riz safrané 15.-
- Poulpe grillé à l'ail et pommes grenailles confites 15.-
- Tartelette de légumes d'été et miroir basilic 12.-
- Pavé de saumon snacké, vierge de tomates et basilic 15.-



### Viandes :

- Entrecôte double 26.-
- Suprême de poulet jaune 20.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 20.-
- Papillote de poissons (A choix : Saumon-Cabillaud-Sandre) 20.-
- Roastbeef 22.-
- Filet de bœuf 34.-
- Roti de porc filet 17.-
- Roti de porc cou 15.-



### Les féculents : 3.-

- Gratin dauphinois (3.50)
- Pommes grenailles au four gros sel et romarin
- Pommes paillasson
- Pommes boulangères
- Riz aux petits légumes
- Riz pilaf
- Nouilles au beurre



### Les Légumes : 2.-

- Fagots de haricots
- Poêlées de légumes
- Haricots verts
- Dés de légumes d'été grillés



### Les Salades : 2.-

- Verte
- Duo de choux
- Carottes
- Maïs et poivrons multicolores
- Coleslaw
- Cèleri-pommes
- Haricots verts
- Pommes de terre (2.50.-)
- Taboulé
- Grecques (2.50.-)
- Tomates-mozza (3.00)



### Les Sauces :

- |               |     |
|---------------|-----|
| - Morilles    | 5.- |
| - Champignons | 3.- |
| - Vin rouge   | 2.- |
| - Echalotes   | 2.- |
| - Poivre      | 2.- |
| - Cognac      | 2.- |
| - Tartare     | 2.- |



### Nos plats uniques :

- |   |       |
|---|-------|
| - Jambon à l'os, gratin dauphinois, saucisson           | 18.00 |
| - Choucroute garnie                                     | 17.00 |
| - Poulet Thaï, Riz                                      | 17.00 |
| - Lasagne de bœuf                                       | 14.00 |
| - Lasagne de légumes                                    | 12.00 |
| - Pad thaïe de cabillaud                                | 18.-  |
| - Emincé de porc à la zurichoise, riz et haricots verts | 17.-  |



### Nos fondues de viande

- |   |      |
|---|------|
| - Fondue chinoise (bœuf, cheval, dinde)                       | 15.- |
| - Fondue Bourguignonne (bœuf et cheval)                       | 17.- |
| - Fondue Bressane (volaille panée avec 3 panures différentes) | 12.- |
| - Fondue JeCo (la volaille qui croustille)                    | 12.- |
| - Fondue glareyarde   | 18.- |
| - Fondue de la mer  | 18.- |
| - Charbonnade   | 19.- |



### Nos desserts :

- |  |      |
|--|------|
| - Le JeCo Gourmand (3 minis desserts faits maison) | 9.-  |
| - Tarte aux fruits                                 | 5.-  |
| - Salade de fruits                                 | 5.-  |
| - Ananas rôti, sauce au caramel et glace vanille   | 12.- |